

## &gt; GASTRONOMÍA



Vicente Castelló y su hija, Silvia, en la barra de su restaurante Nou Manolín. / ERNESTO CAPARRÓS

## Nou Manolín y Piripi, unidos por Joselito

Los dos grandes restaurantes alicantinos de la familia Castelló están, además, hermanados por la calidad de los jamones que sirven desde hace más de 20 años

**ANTONIO RODRÍGUEZ / Alicante**  
La familia Castelló tiene su mayor reto en conseguir la mejor materia prima con la máxima frescura. Llevan más de 35 años haciendo cocina de mercado en sus restaurantes, primero en el Nou Manolín y más tarde en el Piripi de Alicante. Vicente Castelló es el *alma mater* que, junto a su esposa Vicen y sus hijos José Juan y Silvia, ha sabido elevar estos establecimientos hasta lo más alto del prestigio de la restauración española. «Los productos los seleccionamos día a día en los mejores puestos de la lonja de Alicante y de su mercado», dice. Pescados que llegan vivos al restaurante, verduras recién cogidas. La elaboración de los productos es mínima, para que conserven toda la riqueza de su aroma, sabor y su textura.

El Nou Manolín, a lo largo de estos años, se ha ganado un reconocido prestigio a nivel nacional y es el restaurante de referencia en Alicante. Cuenta con una amplia y afamada barra, diversos salones, una espléndida bodega con sala de catas y un comedor en el que disfrutar de platos caseros autóctonos y de un cuidado surtido de arroces. Al frente de la cocina está Antonio Sogorb, que es toda una garantía.

El Piripi acaba de ampliar el local con 25 mesas más, nació más tarde y por ello heredó la experiencia de su antecesor. Está situado en una zona comercial y de negocios, pero la filosofía del restaurante es la misma, dispone de la misma bodega y también tiene una afamada barra. Aquí, la cocina la dirige César Marquiegui.

### Los datos

> **Dónde está:** Calle Villegas, 3 Alicante.

> **Cómo reservar:** 965 20 03 68.

> **Qué puede costar:** Entre 40 euros.

> **Cuándo descansan:** En Nochebuena.

«Nuestra relación con Joselito», cuenta Castelló, «viene de muy lejos y fundamentalmente por la extrema calidad de sus productos. Empezó hace más de 20 años. Le compramos los primeros jamones cuando José Gómez, que había sido novillero –seguidor de Joselito–, y su

mercancía se conocían cariñosamente por los *jamones del torero*». «Y como nunca nos ha fallado en su calidad en tantos años y son tan buenos», insiste nuestro anfitrión, «es el jamón que tenemos siempre en nuestros restaurantes».

Castelló ordenó una variada degustación de su exquisita cocina que comenzó precisamente con ibéricos de Joselito, luego salmón, navajas, láminas de alcachofas, calamarcitos encebollados, lomos de merluza, bacalao y su crujiente y *carret* de cabrito deshuesado. Tarta tatín y helado de queso con frambuesa de postre. El *maitre* y sumiller Casto Copete seleccionó de entre más de 350 referencias, Viña Pomal centenario crianza, con los platos. Cava para la dulcería y Ron Zacapa con el café.



EL VINO DE NUESTRA MESA

ANTONIO RODRÍGUEZ

### Viña Pomal Centenario Crianza

Viña Pomal encarna la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta. Lleva cien años de historia elaborando vinos de gran calidad y consolidado prestigio, al que se ha sumado la inmejorable situación de un viñedo único.

El Viña Pomal Centenario Crianza, es de una añada en la que las precipitaciones fueron abundantes y superiores a las de la campaña anterior. La viticultura se realizó con un gran trabajo y esfuerzo, para contrarrestar los efectos negativos de la climatología y equilibrar la viña con los tratamientos necesarios. Tras el despallado y estrujado, tiene lugar una maceración de dos semanas. El vino pasa un año en barricas de roble americano y tras el embotellado, un mínimo de 6 meses en botella.

La cata revela un color rojo picota con destellos violáceos.

Con aromas a frutos negros, regaliz y ligeras notas minerales. Tiene agradables notas de cacao y torrefactos procedentes de sus 12 meses en barrica. En boca es suave, elegante, equilibrado y fresco.

Este excelente vino se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, pudiendo todavía seguir ganando complejidad en botella 3 o 4 años más. La temperatura óptima de servicio de este vino es de 14-16 grados y no precisa decantación.

El Viña Pomal Centenario Crianza acompaña bien los platos que ligan con los tintos de crianza, dado su personal carácter con esa ligera arista ácida, puede armonizar perfectamente con platos algo más suaves tales como arroces, quesos, patés, guisos, verduras o pescados.

[www.antoniorodriguezmartin.es](http://www.antoniorodriguezmartin.es)

### La ficha

> **Tipo:** Tinto Crianza.

> **Varietales:** Tempranillo 100%.

> **DO:** Rioja.

> **Vol:** 14%.

> **Bodega:** Bodegas Bilbaínas.

> **Distribuidor:** Tabarca Selección. Teléfono: 965 20 00 40





**CODORNIU**

**ANNA DE CODORNIU**

*Blanc de Noirs*

PINO NOIR

Anna de Codorniu Blanc de Noirs es un cava vital y fresco que consolida a Anna en la primera fila entre los pioneros en la elaboración de cavas de nueva concepción: los blanc de noirs, cavas expresivos y llenos de vida. Es sorprendente el carácter que la variedad Pinot Noir aporta a este cava: notas frutales y minerales muy intensas que reflejan la procedencia de la uva, de viñedos seleccionados por nuestros equipos de Viticultura y Enología.

Anna debe su nombre a la primogénita de la familia y heredera de la masía Can Codorniu, que se casó con el viticultor Miquel Raventós en 1659. Desde entonces, la familia Raventós ha sido propietaria de Codorniu y ha mantenido los apellidos de Anna como nombre de una marca de prestigio mundial. Por su historia, su coupage y su enorme versatilidad, Anna de Codorniu se ha convertido en el cava más emblemático de Codorniu.

Distribuidor: Tabarca Selección Tel. 965 20 00 40

La web de las especias



[www.carmencita.com](http://www.carmencita.com)